



Pignoletto Frizzante DOP

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo delicato e caratteristico, leggermente aromatico. Sapore asciutto e gradevolmente frizzante.



Pignoletto DOP Colli d'Imola Frizzante



Pignoletto



130 - 150 q.li per ettaro



Colline di Castel S. Pietro T. (BO)



1 - 2 anni



10 - 12° C



Criomacerazione delle vinacce e successiva fermentazione in bianco termocondizionata del mosto fiore.



Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo delicato e caratteristico leggermente aromatico. Sapore asciutto e gradevolmente frizzante.



È un ottimo aperitivo e compagno ideale di spuntini o pasti veloci. Si sposa ottimamente con piatti a base di pesce o a carni bianche.



0,75 litri

DALFIUME
NOBILVINI